

# 赤城山頂エリア 地図



- 1 バンディ塩原
- 2 レークセンター赤城
- 3 名月館
- 4 曾山商店
- 5 もとき亭
- 6 湖畔荘
- 7 青木別館
- 8 松見五輪
- 9 グリーン荘 お食事処
- 10 みやま山荘
- 11 湖山
- 12 風の庵 覚満淵入口
- 13 赤城山頂駅 サントリー・ピア・ハイランドホール
- 14 青木旅館

# まえばし赤城山ヒルクライム大会2023 赤城山頂エリア・コース沿線限定クーポン 取扱店舗一覧

<p><b>1 バンディ塩原</b> 赤城ポークのヒレ肉を使用し、赤城山では元祖の和風なソースカツ丼。</p> <p>TEL.027-287-8200</p>	<p><b>2 レークセンター赤城</b> 赤城忠治うどん/トン汁ベースのみそ味、くせになる具たくさん。名物きのこ汁/きのこたっぷり当店オリジナル老舗味噌蔵の味噌を使用。</p> <p>TEL.027-287-8411</p>	<p><b>3 名月館</b> 味噌味、醤油味どちらでもどうぞ。</p> <p>TEL.027-287-8127</p>	<p><b>4 曾山商店</b> 北海道産のそば粉を使用し、手打ちでお出しています。是非ご賞味ください。</p> <p>TEL.027-287-8102</p>
<p><b>5 もとき亭</b> パンチ佐藤さん絶賛 手打お切込うどんの店 茂子絵画展 入場無料</p> <p>TEL.027-287-8116</p>	<p><b>6 湖畔荘</b> 新鮮なワカサギをフライにして卵でとじた当店オリジナルです。</p> <p>TEL.027-287-8500</p>	<p><b>7 青木別館</b> 赤城鶏を使用した親子丼。お肉が柔らかく美味しいです。自家製味噌の味噌汁が付きおすすめです。</p> <p>TEL.027-287-8106</p>	<p><b>8 松見五輪</b> 忠治の切込うどん お休み所</p> <p>TEL.027-287-8036</p>
<p><b>9 グリーン荘 お食事処</b> 手打うどんに天ぷらは季節の野菜を使っています。手打そばもあります。</p> <p>TEL.027-287-8028</p>	<p><b>10 みやま山荘</b> 純手打ちで打ちたてゆでたてをおだししております。</p> <p>TEL.027-287-8205</p>	<p><b>11 湖山</b> チーズのkokとさわやかな柑橘の香りがお口に広がる当店自慢の自家製チーズケーキ。</p> <p>TEL.027-287-8348</p>	<p><b>12 風の庵 覚満淵入口</b> 日本のUMAMI(旨み)石うす挽き十割蕎麦と天然だしてとったつゆを堪能された後に1杯の水出しコーヒーを。</p> <p>TEL.027-287-8415</p>
<p><b>13 赤城山頂駅 サントリー・ピア・ハイランドホール</b> 自転車レースで世界的に有名なセガフレード・コーヒーと赤城山白樺パームクーヘンのセット。</p> <p>TEL.027-287-8444</p>	<p><b>14 青木旅館</b> 手づくり山椒味噌おでんや山菜の煮物と一緒に揚げたてのワカサギフライをご賞味ください。</p> <p>TEL.027-287-8511</p>	<p><b>15 赤城山総合観光案内所</b> 春は咲く赤城山白樺牧場やコロンブスツツカ咲き誇ります。秋には紅葉に染まる山を見ることが出来ます。白樺の森文学コーナーでは、赤城山ゆかりの文人たちの資料を展示しています。まえばし赤城山ヒルクライム大会のゴール地点です。ヒルクライマーに大人気です。</p> <p>TEL.027-287-8061</p>	<p><b>16 高原やきとうもろこし</b> 生とうもろこし宅配承ります。(電話・ファックスでのお申し付けも御受け致します)</p> <p>TEL.027-287-8933</p>
<p><b>17 箕嶺 (みりょう)</b> いわなの天ぷらそば・うどんがおススメです。</p> <p>TEL.027-287-8810</p>	<p><b>18 HUTTE HAYASHI CAFÉ</b> Hutte Hayashi自慢のハムソーセージを使用したガレットやホットドッグが自慢。赤城山オリジナルデザインのマグカップやアウトドアの雑貨の販売もしています。</p> <p>TEL.027-283-2983</p>	<p><b>19 道の駅ふじみ農事組合法人風ラインふじみ</b> 上州名物焼き饅頭。自家製の甘味噌ダレで、ふわふわの饅頭を焼き上げた逸品です。</p> <p>TEL.027-288-5422</p>	<p><b>20 富士見温泉 見晴らしの湯 ふれあい館</b> 前橋市では富士見温泉でしか食べられないラー油そばです。何度も繰り返し食べたくなる味です。</p> <p>TEL.027-230-5555</p>